CHAUSSONS AU JAMBON

Mélangez bien 2 petits suisses de 60 g, 125 g de farine, 60 g de beurre, sel. Abaissez au rouleau à 1/2 cm de haut. Coupez en rondelles avec les bords d'un verre; posez sur chacune un morceau de jambon ou de langue écarlate (2 tranches) et une lamelle de gruyère, assaisonnez de Cayenne. Fermez comme un chausson, badigeonnez de jaune d'oeuf dilué. Mettez sur une plaque beurrée 30 mn à four modéré.

CORNETS DE JAMBON A L'ITALIENNE

4 tranches de jambon cuit ou braisé, 400 g d'un mélange de carottes, de betteraves blanches, de pommes de terre, de haricots verts et de petits pois, 2 tomates, 8 olives, 1 petite boîte d'anchois, 1 c à café de câpres, persil, 2 c à soupe d'un mélange de persil, d'estragon, de ciboulette et de cerfeuil frais, poivre, sel, 1/4 de litre de mayonnaise.

Coupez en menus morceaux les carottes, les betteraves blanches, les pommes de terre et les haricots verts. Ajoutez les petits pois et faites cuire l'ensemble. Laissez refroidir et réalisez une salade avec ces ingrédients, en y incorporant des tranches de tomates, les herbes hachées finement ainsi que les câpres et les olives (vertes et noires) dénoyautées et de petits morceaux d'anchois. Assaisonnez et complétez avec une mayonnaise. Formez des cornets avec les tranches de jambon et fourrez-les. Décorez en l'ouverture de mayonnaise, verte ou tomatée, à l'aide d'une douille.

CREPES AU JAMBON

Confectionnez 8 crêpes moyennes, assez épaisses. Ajoutez à 2 dl de sauce Mornay, 125 g de champignons émincés et sautés au beurre. Tartinez chacune des crêpes de cette sauce et posez par-dessus une tranche de jambon cuit. Roulez la crêpe sur elle-même et disposez dans un plat allant au four. Arrosez de beurre fondu et saupoudrez de gruyère rapé. Faites gratiner durant 10 minutes.

CREPES AU JAMBON

Faites une pâte à crêpes salée et assez épaisse. Ajoutez-y 200 g de jambon coupé en dés. Coupez en morceaux 3 chicorées witloof nettoyées. Faites-les cuire 10 mn au beurre avec sel, poivre et noix muscade. Préparez les crêpes de la manière habituelle et farcissez-les de légumes.

CREPES AU JAMBON

Pour 6 personnes: 6 grandes crêpes. Sauce: 50 g de beurre 40 g de farine, 1/2 litre de lait, sel, poivre, noix muscade, 100 g de crème fraîche (facultatif), une petite boîte de concentré de tomates, 2 c à soupe de ciboulette hachée, 200 g de jambon cuit.

Faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, faites épaissir sur feu doux en remuant. Assaisonnez, joignez éventuellement la crème, le concentré de tomates, la ciboulette et le jambon coupé en petits morceaux. Farcissez les crêpes chaudes avec cette préparation. Repassez-les pendant quelques minutes à four chaud. Servez avec le reste de sauce. Ces crêpes peuvent être saupoudrées de fromage et gratinées.

CREPES BRETONNES

Pâte: (pour une trentaine de crêpes) 500 g de farine de blé noir (sarrasin), 150 g de farine de froment, 1 oeuf entier, 2 c à soupe d'huile, 2 c à café de sel, 1 litre 1/2 d'eau. Garniture: (pour une crêpe): 1/2 tranche de jambon, 1 oeuf, 1 c à soupe de gruyère râpé.

Versez la farine en fontaine dans une terrine, cassez l'oeuf au milieu, ajoutez l'huile et le sel. Délayez progressivement avec l'eau en battant la pâte qui doit être coulante. Laissez reposer 1 h. Faites des crêpes très fines sur une grande crêpière. Quand elle est cuite d'un côté, retournez-la. Cassez un oeuf dessus et étalez le blanc à la spatule sur la crêpe. Mettez tout autour de l'oeuf le jambon en lamelles puis saupoudrez de gruyère. Quand le blanc de l'oeuf est pris, repliez la crêpe pour faire un carré au milieu duquel le jaune d'oeuf apparaît. Servez avec sel et poivre. Accompagnez de cidre.

CROISSANTS AU JAMBON

Pour 30 à 40 mini-croissants: 250 g de jambon de Paris, un oeuf dur, un oeuf entier cru, poivre, une cuillère à soupe de persil haché.

Découpez dans la pâte des triangles de 5 cm de côté environ. Au milieu de chacun d'eux, disposez une noix de farce faite avec le jambon haché (ou tout autre reste de viande cuite, veau ou

porc), ajoutez l'oeuf dur haché, le persil, liez avec l'oeuf battu. Roulez les croissants en commençant par la base du triangle, pour que la pointe revienne sur le dessus. Placez sur une tôle, tournez les pointes des croissants vers l'intérieur. Dorez au pinceau avec du jaune d'oeuf. Faites cuire à four chaud 15 mn.

CROQUETTES DE JAMBON

Mélangez 125 g de jambon, 2 fonds d'artichauts, quelques cuillerées de béchamel, poivre, 2 jaunes d'oeufs, cuire en remuant pour former une mousse compacte se détachant du récipient

et laisser refroidir. Former des petites galettes et les passer dans l'oeuf battu (avec huile) et de la chapelure. Cuire à la poêle.

FARCE POUR SANDWICH

Pour 2 sandwichs: 160 g de jambon, 60 g d'olives noires dénoyautées, 50 g de beurre.

Hachez très finement le jambon et les olives. Dans une jatte. mettez le beurre et incorporez le jambon et les olives. Remuez bien pour obtenir une pâte bien lisse.

FLAN AU BACON

Pour 4 personnes: 6 oeufs, 100 g de bacon coupé en tranches très fines, 150 g d'oignon, 50 g de comté, 1 dl de lait, 1 dl de crème, 1 cuillerée à soupe d'huile, sel, poivre. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 30 à 35 minutes.

Allumer le four (th 5). Réserver 4 tranches de bacon entières et hacher finement le reste. Peler et émincer les oignons. Verser l'huile dans une poêle, ajouter le bacon haché et le faire dorer, ajouter les oignons et laisser cuire 3 minutes à feu moyen. Râper le fromage. Casser les oeufs dans une terrine, les battre en omelette, ajouter le lait, la crème, le fromage et le contenu de la poêle, saler, poivrer et répartir dans 4 ramequins. Glisser au four, au bain-marie, et laisser cuire 15 à 20 minutes. Faire dorer les 4 tranches de bacon dans la poêle et les poser sur les flans juste avant de servir.

FLAN AU JAMBON

Pour 6 personnes: 4 cuillerées à soupe de farine, 4 oeufs calibre 55-60, 4 petits verres de lait 1/2 écrémé, 150 g de gruyère râpé, 150 g de jambon blanc, sel, poivre, muscade, 1 noisette de beurre.

Mettre la farine en puits dans une terrine. Ajouter les oeufs battus. Mélanger progressivement. Ajouter ensuite le lait, sel, poivre et un peu de muscade râpée. Beurrer un plat à tarte de 27 cm de diamètre. Y répartir le jambon et le gruyère. Verser dessus la préparation. Cuire à four chaud environ 30 minutes. Le flan est cuit quand la lame d'un couteau en ressort nette. On peut remplacer le jambon par des lardons ou des oignons étuvés.

GATEAU DE CREPES GRATINE

Pour 5 personnes: 12 crêpes fines (préparées avec: 200 g de farine, 3 oeufs, 1/2 litre de lait, 2 à 3 c à soupe d'huile, 1 pincée de sel, 150 g de gruyère, 200 g de jambon blanc maigre, 75 g de crème fraîche, beurre, un bol de sauce tomate.

Faites les crêpes avec une pâte que vous aurez eu soin de préparer une heure d'avance. Râpez le gruyère et hachez grossièrement le jambon. Dans un plat légèrement beurré (plat à soufflé, par exemple), posez une crêpe, recouvrez-la d'une couche de fromage râpé. Continuez par une couche de jambon haché, une deuxième crêpe, du fromage râpé, du jambon, et ainsi de suite, sans oublier de mettre un peu de crème fraîche toutes les 3 ou 4 couches. Sur la dernière crêpe, parsemez du fromage râpé et quelques petits morceaux de beurre. Mettez

à four doux 25 mn. Posez délicatement le gâteau de crêpes sur un plat chaud. Nappez-le d'un peu de sauce tomate.

GOUGERE FOURREE AU JAMBON

Préparation: 25 mn. Cuisson: 40 mn. Pour 6 personnes: 25 cl d'eau, 80 g de beurre, 170 g de farine, 4 oeufs, 100 g de fromage de comté râpé, sel et poivre. Pour le garniture: 60 g de beurre, 60 g de farine, un demi-litre de lait, 100 g de fromage de comté râpé, 100 g de jambon cuit, une pointe de muscade.

Préparez une pâte à choux: faites bouillir l'eau avec le beurre coupé en petits morceaux et une pincée de sel. Tamisez la farine et jetez-la d'un seul coup dans le liquide bouillant. Baissez le feu et remuez la préparation à la cuillère de bois jusqu'à formation d'une boule de pâte compacte qui se détache bien de la casserole. Retirez du, laissez tiédir 5 minutes puis incorporez un oeuf; mélangez bien avant d'ajouter les autres, un par un. Terminez par le fromage râpé. Remplissez une grande poche à douille de cette préparation. Beurrez une tôle à pâtisserie tracez un cercle et avec la poche à douille, formez une couronne de pâte. Faites cuire à four moyen (th 6 200°C) pendant 25 minutes, sans ouvrir le four. Pendant ce temps, préparez la garniture. mélangez dans une sauteuse la farine avec le beurre fondu, faites mousser sur feu doux et délayez avec le lait chaud. Laissez cuire environ 10 minutes en remuant avec une spatule pour obtenir une béchamel épaisse. Ajoutez alors le fromage râpé et le jambon préalablement coupé en petits dés. Assaisonnez de sel, de poivre et d'une pointe de muscade. Tenez cette préparation au chaud. La gougère une fois cuite et bien sèche, fendez-la par la moitié et fourrez-la avec la béchamel au jambon. Servez sans attendre. S'il reste de la garniture, présentez-la à part dans une petite coupe.

JAMBON A LA PROVENCALE

4 tranches épaisses de jambon, deux gousses d'ail, une cuillerée à soupe de persil haché, une cuillerée à soupe de vin blanc sec, 40 g de beurre, sel et poivre, chapelure.

Faites revenir les tranches de jambon dans du beurre. Saupoudrez-les de chapelure. Mouillez à couvert avec de l'eau bouillante et ajoutez l'ail et le persil hachés. Après quelques minutes de cuisson, incorporez le vin blanc, du beurre frais, rectifiez l'assaisonnement. Donnez deux minutes d'ébullition et servez.

JAMBON AU CHABLIS

Dans une casserole, mettez 3 échalotes finement hachées, 250 g de champignons de Paris émincés et une pointe d'ail pilé. Ajoutez 1/2 litre de vin blanc de Chablis, 1 c à soupe de concentré, de tomates, laissez réduire de moitié. Ajoutez alors 3 c à soupe de crème fraîche. Faites réchauffer 4 tranches de jambon d York dans cette sauce.

JAMBON AU FOIN SAUCE GODART

Pour 15 à 20 personnes: 1 jambon demi-sel de 4 à 5 kg, du foin frai, 1O litres d'eau, 100 g de sel. Pour la sauce: 4 dl de champagne ou de vin blanc sec, 200 g de jambon coupé en petits dés, 2 dl de cuisson de champignons, un litre de sauce demi-glace (ou un litre de bouillon préparé avec des tablettes de concentré de boeuf), 100 g de beurre.

Tapissez le fond d'une grosse marmite avec un lit de foin. Placez le jambon dessus et couvrez-le d'eau froide. Salez et faites cuire doucement à frémissements 3 heures, à la cheminée si vous en avez la possibilité. Préparez la sauce Godart: Faites réduire de moitié le champagne ou le vin blanc sec. Ajoutez le jambon, la cuisson de champignons et la sauce demi-glace. Laissez cuire doucement pendant 10 minutes. Passez au chinois et faites encore réduire cette sauce d'un tiers. Montez-la ensuite au beurre avec un fouet. Présentez le jambon à demi découpé et décoré, selon les goûts, de radis, de champignons, etc...

JAMBON AU MADERE

Posez dans une poêle 4 tranches de jambon cuit. Mouillez de 1 verre à porto de madère et faites chauffer doucement pendant 10 mn. Retirez le jambon, gardez-le au chaud. Liez la sauce avec 150 g de crème fraîche, versez-la très chaude sur le jambon.

JAMBON AU PORTO ET A L'ESTRAGON

Préparation et cuisson: 35 mn. Pour 4 personnes: 4 tranches épaisses de jambon d'York, 1 verre de porto, 4 ou 5 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, 25 g de beurre, 10 g de farine, 20 feuilles d'estragon avec leur tige, sel, poivre.

Sur une large feuille d'aluminium enduite de beurre, déposez les tranches de jambon et les tiges d'estragon. Relevez les bords de la feuille. Versez le porto. Refermez soigneusement. Faites chauffer à four moyen (th 5/6) 10 minutes environ. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec sel, poivre. Au dernier moment, ajoutez-y le porto de cuisson, la farine malaxée à la fourchette avec 1 noix de beurre. Laissez bouillir 2 minutes. Ajoutez les feuilles d'estragon hachées. Retirez les tiges d'estragon qui étaient sur le jambon. Versez dessus la sauce. Apportez aussitôt à table.

JAMBON AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Faire fondre du gras de jambon cru dans une poêle, y faire fondre des échalotes hachées, arroser de vinaigre de framboise, ajouter un peu de crème fraîche liquide. Poêler rapidement le jambon cru et napper de sauce.

JAMBON BASQUAISE

Faites revenir à l'huile 2 poivrons rouges épépinés et coupés en lamelles avec 1 oignon et 3 gousses d'ail hachés, ajoutez 800 g de tomates pelées, laissez cuire 25 mn. Assaisonnez. D'autre part, faites chauffer dans très peu d'huile 4 tranches épaisses de jambon de Bayonne et faites cuire, 4 oeufs sur le plat. Sur le plat de service chauffé, dressez la sauce, le jambon et les oeufs. Saupoudrez de persil haché, servez bien chaud.

JAMBON BRAISE

Pour 10 à 15 personnes: 1 jambon du Morvan ou de montagne ou de campagne de 4 à 5 kg, 200 g de carottes et 150 g d'oignons revenus dans 4 c à soupe de beurre. Pour le mouillement: 1 bouteille de vin de Bourgogne (chablis), 2 l de fond de veau, 1 bouquet garni, poivre au goût. Pour la garniture de la sauce: 1 kg de champignons de Paris escalopés, 5 c à soupe de beurre, 1 filet de citron, sel, poivre, 4 ou 4 tomates selon grosseur, 1 litre de crème fraîche épaisse, 1 kg de petits pois extra-fins cuits, 1/2 litre de fine de Bourgogne.

Cuisson du jambon: Mettre le jambon à dessaler pendant 24 heures, l'éponger. Le cuire dans une grande bassine d'eau froide, sur feu modéré pendant 15 mn par 500 g de jambon. Le retirer, supprimer la couenne, le parer et le placer dans une brasière sur un lit de braisage: carottes, oignons légèrement revenus au beurre. Mouiller avec le vin de Bourgogne, puis le fond de veau. Ajouter un bouquet garni: thym, laurier, persil et assaisonner de poivre fraîchement moulu. Poursuivre et terminer la cuisson. Dans une casserole faire réduire le liquide après avoir retiré le jambon. Garniture de la sauce: Faire étuver les champignons dans 5 c à soupe de beurre. Ajouter le filet de citron, le sel, le poivre puis les tomates pelées, épépinées, la chair coupée en gros dés, mouiller avec la cuisson du jambon réduite, lier avec la crème fraîche et cuire 15 mn. Ajouter encore les petits pois et le demi-litre de fine de Bourgogne. Goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Découper le jambon en tranches, les dresser sur un plat, napper de sauce, servir le reste de sauce en saucière.

JAMBON CALIFORNIEN

Prenez quatre belles tranches de jambon cru d'un demi-centimètre d'épaisseur environ, mettez-les dans une casserole et versez-y un quart de litre de vin blanc. Après le premier bouillon diminuez la flamme et laissez mijoter une vingtaine de minutes. Faites cuire ensemble 5 belles tomates pelées et vidées et 150 g de champignons dans un peu d'huile d olive. Ajoutez du sel, du poivre, du laurier et une pincée de basilic. Liez la sauce hors du feu avec un jaune d'oeuf.

Roulez les tranches de jambon, placez-les sur le plat de service, nappez avec la sauce et servez.

JAMBON CRU AU LILLE ET AU POIVRE VERT

Poêler une tranche épaisse de jambon cru. Faire revenir des oignons jusqu'à transparence dans une autre poêle. Retirer le jambon, verser du Lillé (vin blanc du Sud-Ouest) ajouter les oignons cuits, de la crème et un peu de poivre vert. Mélanger. Verser sur le jambon.

JAMBON DE PAYS

Prendre le gras du jambon et le faire fondre. Y mettre à cuire 1 échalote hachée. Arroser de vinaigre de framboise et d'un peu de crème liquide. Faire réduire. Poêler une tranche de jambon dans une poêle chaude (aller-retour) et le recouvrir de la sauce.

JAMBON EN "POULETTE"

Pour 4 personnes: 600 g de jambon en tranches épaisses, 1 kg d'épinards (frais ou en boîte), 15 cl de crème fraîche, 4 tranches de pain de mie, 4 oeufs, 1 litre de bouillon de volaille, 100 g de gruyère râpé, 3 gousses d'ail, 30 g de beurre, sel, poivre.

Cuisez ou réchauffez les épinards. Frottez une poêle avec une demi-gousse d'ail et faites-y griller les tranches de pain de mie avec une bonne noix de beurre. Hachez les 3 gousses d'ail. Faites fondre 25 g de beurre. Faites un roux avec 1 cuillère de farine. Ajoutez la crème fraîche, l'ail haché, les épinards. Salez, poivrez et réservez à feu doux. Portez le bouillon à ébullition. Coupez le jambon en morceaux égaux. Placez les dans un récipient et arrosez de la moitié du bouillon chaud. Réservez à couvert. Préchauffez votre grill. Reportez le reste du bouillon à ébullition. Jetez-y les oeufs que vous aurez préalablement cassés dans un bol et laissez cuire 1 mn. Sur les assiettes, dressez successivement la tranche de pain de mie grillée, un lit d'épinards, les morceaux de jambon, l'oeuf mollet, recouvert d'épinards; parsemez de gruyère râpé. Ajoutez une pincée de muscade et passez sous le grill 1 mn. Servez aussitôt.

JAMBON FARCI A LA MILANAISE

Prenez deux escalopes de veau et hachez-les finement. Assaisonnez. Battez un oeuf et délayez-y 75 g de farine en allongeant avec une cuillerée à café de beurre et deux verres de lait. Ajoutez une pointe de muscade. Faites cuire quelques minutes en remuant et laissez refroidir. Mélangez cette préparation au veau haché en ajoutant une cuillerée à soupe de beurre, un oeuf entier et une cuillerée à soupe de crème épaisse. Travaillez convenablement à l'aide d'une cuiller en bois et faites pocher dans un peu d'eau bouillante. La pâte doit rester consistante. Coupez les tranches de jambon et entre chaque tranche disposez une épaisse

couche de farce. Placez le jambon dans un plat graissé. Arrosez avec un peu de madère et laissez cuire quelques minutes. Servez bien chaud dans le plat de service.

JAMBON MORNAY AU CELERI

1 tranche de jambon de Paris par personne, 1 boîte de céleris en branche, beurre, 70 g de gruyère râpé, 1 litre de sauce Mornay.

Passer les céleris à l'eau froide, égoutter, essuyer soigneusement dans un linge. Enrouler une tranche de jambon autour de chaque part de céleri. Disposer côte à côte dans un plat allant au four, bien beurré. Napper copieusement de sauce Mornay et saupoudrer de gruyère. Gratiner 15 mn à four chaud.

JAMBON PERSILLE

2 ou 3 talons de jambon cuit, 250 g de jambon en tranches, 1 grande botte de gelée de viande, 2 c à soupe de madère, 5 c à soupe de persil haché, 3 gousses d'ail.

Faites fondre la gelée. Lorsqu'elle est liquide, mais encore froide, ajoutez-y le madère, le persil finement haché et les gousses d'ail hachées puis écrasées. Chemisez-en une grande terrine ou un saladier. Coupez les talons de jambon en morceaux et tassez les dans la terrine, en alternant avec des tranches. Versez dessus le reste de la gelée pour combler tous les vides et gardez au frais pendant 24 heures avant de consommer. Démoulez au moment de servir.

JAMBON PERSILLE A LA BOURGUIGNONNE

1 jambon d'épaule demi-sel d'environ 3 kg. Court-bouillon: 3 litres d'eau, 1/2 litre de vin blanc sec de Mâcon, 1 oignon, 1 clou de girofle, thym, laurier, persil, 3 gousses d'ail, sel, poivre en grains, 3 tasses de persil haché, 3 c à soupe de vinaigre de vin blanc, 400 g de bonne gelée (en bloc ou en boîte, on peut aussi utiliser de la gelée en sachet).

Préparez le court-bouillon avec l'eau, le vin blanc, l'oignon piqué du clou de girofle, le bouquet garni, l'ail, sel et poivre. Plongez y le jambon et laissez cuire 3 h à très petit feu. Egouttez-le, laissez refroidir, retirez la couenne et coupez le jambon en gros dés. D'autre part, faites macérer le persil avec 2 c à soupe de vinaigre. Faites fondre la gelée et ajoutez 1 c à soupe de vinaigre. Dans une terrine ou un saladier mettez une couche de dés de jambon, une couche de persil, etc..., remplissez la terrine en tassant bien et coulez pour terminer la gelée préparée. Mettez une assiette et un poids par-dessus pour laisser refroidir au frais.

JAMBON PROVENCAL

Pour 4 personnes: 600 g de jambon en tranches de 1 cm, 2 courgettes, 6 tomates · 2 oignons, 2 gousses d'ail, 4 c à soupe d'huile d'olive, thym, origan, sel, poivre.

Epluchez et émincez les oignons, les courgettes, les tomates et les gousses d'ail. Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir les oignons. Ajoutez-y les courgettes, les tomates et les gousses d'ail hachées. Salez, poivrez, épicez. Couvrez et laissez cuire à feu doux 30 mn. En fin de cuisson et hors du feu, ajoutez le jambon coupé en dés réguliers. Servez chaud accompagné de pâtes fraîches. Suggestion: en été, vous pouvez également servir ce plat glacé saupoudré de basilic frais haché et accompagné d'un rosé de Provence ou d'un vin de Loire.

JAMBON SAUCE MADERE

Pour 4 personnes: 4 tranches épaisses de jambon, 500 g de carottes nouvelles, 500 g de navets nouveaux, 200 g de branches de céleri, 200 g d'oignons grelots, 3 c à soupe de sucre, 1/2 l de bouillon de volaille, 60 g de beurre, sauce madère (en boîte ou sachet) sel, poivre.

Pelez les oignons, les carottes et les navets. Ebouillantez-les dans 1,5 l d'eau salée et égouttez les. Dans une sauteuse large, faites revenir les carottes, navets et branches de céleri pendant 3 mn. Saupoudrez de sucre, sel et poivre. Versez le bouillon à hauteur. Couvrez et laissez cuire 20 mn. Ajoutez ensuite les oignons grelots et faites réduire à découvert pendant environ 30 mn, jusqu'à évaporation totale du liquide. La légumes doivent être caramélisés. En toute fin de cuisson, déposez les tranches de jambon sur les légumes. Couvrez et maintenez hors du feu 2 mn. Dans une petite casserole, faites chauffer la sauce madère. Dressez le jambon et la légumes sur les assiettes; arrosez de sauce madère et servez chaud. Accompagnez de pommes de terre paillasson (surgelées).

JAMBON TRINIDAD

Pour 3 personnes: 6 tranches minces de jambon, 40 g de beurre, 30 g de farine, 2 verres d'eau (ou de bouillon), une c à café faible de vinaigre de vin, sel, poivre une petite c de moutarde blanche, 2 c à soupe de rhum. Préparation: 5 mn. Cuisson: 15 mn.

Roulez les tranches de jambon sur elles-mêmes, rangez-les sur un plat pouvant supporter de bain-marie. Posez le plat, couvert, sur une casserole d'eau bouillante. Pendant ce temps, faites un roux brun avec le beurre et la farine, mouillez avec l'eau (ou le bouillon), ajoutez le vinaigre, la moutarde, le rhum, sel et poivre. Laissez cuire 10 mn en tournant. Versez sur le jambon et servez.

LE JAMBON AU TORCHON FORESTIER

Pour 4 personnes: 600 g de jambon au torchon en tranches de 1 cm, 500 g de brocolis, sauce forestière, 600 g de champignons (pleurotes, pieds de mouton, girolles, chanterelles, ou simplement champignons de Paris), 1 gousse d'ail, 1/2 l de bouillon de volaille (en tablette.

Portez le bouillon à ébullition. Faites revenir les champignons à la poêle avec une noix de beurre et la gousse d'ail émincée. Plongez le jambon coupé en morceaux dans le bouillon chaud hors du feu et réservez à couvert. Lavez les brocolis, débarrassez les des tiges et feuilles abîmées et cuisez les à la vapeur 7 mn. Dans une casserole à part faites chauffer la sauce forestière à feu doux. Egouttez les morceaux de jambon et disposez-les sur les assiettes chaudes. Garnissez avec les champignons et les brocolis. Nappez de sauce forestière et servez bien chaud.

MOUSSE DE JAMBON

Pour 8 à 10 personnes: 350 g de jambon cuit dégraissé, 250 g de

crème fraîche, sel, poivre, 2 c à soupe de porto ou de cognac, 1/2 litre de gelée. Garniture: morceaux de blanc d'oeufs durs, de carottes, d'olives, de vert de poireau... Cressonnette.

Hachez finement le jambon. Fouettez la crème fermement avec le sel et le poivre. Mélangez-la au jambon, ajoutez le porto ou le cognac, la moitié de la gelée liquide. Versez le reste dans un moule en couronne bien froid et inclinez-le dans tous les sens pour que la gelée se solidifie sur les parois et sur le fond. Mettez-le au réfrigérateur pendant 30 mn, puis versez la mousse de jambon dans le moule en couronne et mettez de nouveau au réfrigérateur. Pour servir, démoulez. Décorez de morceaux de blanc d'oeuf, d'olives, de carottes. Nappez les éléments du décor d'un peu de gelée réservée et mise au pinceau. Garnissez le centre de la couronne de,verdure et le tour de radis ou de tomates. Cette mousse peut être préparée 48 h avant et conservée au frais.

MOUSSE DE JAMBON AU PORTO

Hachez le jambon très finement. Faites fondre la gelée, ajoutez le porto, la noix muscade et le poivre écrasé. Versez sur le jambon. Passez le tout au mixer pour obtenir une purée fine. Versez dans de petits moules en métal et faites prendre au réfrigérateur pendant 3 h au moins. Servir. Décorer le plat de feuilles de salade et accompagnez de toasts. Pour faciliter le démoulage, chemisez les petits moules de gelée: versez un peu de gelée liquide dans les moules que vous inclinerez dans tous les sens pour qu'elle se répartisse uniformément, mettez au réfrigérateur pour qu'elle durcisse, puis versez la préparation. Laissez prendre comme précédemment. Pour démouler, trempez le moule pendant quelques secondes dans de l'eau chaude.

MOUSSELINE DE JAMBON

Pour 6 personnes: 500 g de jambon, 60 g de farine, 75 g de beurre, 1/2 litre de lait, 75 g de gruyère ou de parmesan râpé, 1 verre de vermouth, 1 petit pot de crème fraîche épaisse, 4 jaunes d'oeufs et 6 blancs, sel, poivre, muscade. Préparation: 15 mn. Cuisson: 1 heure environ.

Préparer une sauce béchamel épaisse avec 60 g de beurre, la farine, le lait, une pointe de muscade, du sel et du poivre. Laisser refroidir. Hacher finement le jambon et le travailler avec le vermouth, la crème fraîche et 60 g de gruyère râpé. Mélanger le jambon et la sauce béchamel froide. Incorporer les jaunes d'oeufs un à un en travaillant vigoureusement la préparation à la spatule de bois. Battre les blancs en neige très ferme et les ajouter délicatement à la mousse. Beurrer un moule à charlotte ou des moules à baba individuels, les saupoudrer de fromage râpé et les remplir aux 3/4 avec la mousse. Faire cuire au bain-marie, à four moyennement chaud. Lorsque la mousseline est cuite, elle se dégage des bords du moule. Démouler sur un plat chaud et servir avec éventuellement, à part une sauce tomate. Variante: consommer froid avec une sauce mayonnaise verte additionnée d'une purée de fines herbes.

PATE AUTRICHIEN

100 g de beurre, 3 jaunes d'oeufs, 200 g de boeuf (cuit), 200 g de jambon cuit, 100 g de jambon fumé, 2 tranches de pain de mie (rassis, de préférence), chapelure, 1 dl de lait, sel et poivre.

Faites tiédir un bol et vous y placez le beurre coupé en morceaux. Faire ramollir en travaillant avec la spatule (le beurre doit prendre l'apparence et la consistance d'une crème). Dans un autre bol, vous mettez du lait tiède et vous y faites tremper la mie de pain grossièrement émiettée. Laissez-la bien s'imprégner et réduisez-la en une espèce de panade épaisse et homogène. Eventuellement, enlevez l'excédent de lait. Hachez ensemble la viande de boeuf, le jambon cuit et le jambon fumé. Ajoutez à ce hachis la mie de pain, le beurre en crème et les jaunes d'oeufs un à un. Travaillez bien le tout pour lier parfaitement. Salez et poivrez. Sur la table, vous étalez une étamine ou un torchon blanc. Beurrez le centre au pinceau et disposez-y le mélange. Formez un pain allongé et moulez bien uniformément le torchon. Ficelez les deux extrémités (attention ficelez soigneusement!). La farce doit être maintenue bien serrée à l'intérieur de l'étamine. Dans une grande marmite, vous faites bouillir de l'eau salée (vous pouvez y ajouter une gousse d'ail, un peu de safran et des grains de poivre). Immergez-y le pâté qui doit cuire à petite ébullition pendant une heure trente à deux heures. Lorsqu'il est cuit, vous l'égouttez soigneusement. Vous attendez qu'il soit légèrement refroidi avant d'enlever l'étamine. Servez avec une sauce aux câpres ou avec une sauce tartare. Suivant vos goûts, vous pouvez ajouter à la farce du pâté autrichien (mais dans ce cas, vous compterez une plus longue durée de cuisson): Des légumes crus tels que tomates, poivrons, pommes de terre, carottes, choux-fleurs, piments, etc. Des restes de viandes, de volailles, de la chair à saucisse. Des hachis faits d'ail, d'oignons, de persil, de cerfeuil. Des lamelles de champignons (préalablement blanchis).

QUENELLES AU LARD FUME

Pour 3 personnes: 160 g de lard fumé, 4 petit pains, 200 g de jambon, 4 oeufs, 4 cuillerées de lait, 4 cuillerées de farine fine, sel.

Couper 60 g de lard en dés. Le faire fondre sur feu moyen. Couper les petits pains en cubes. Les mettre dans une terrine. Saler. Ajouter le lard fondu et le jambon coupé en petits morceaux. Battre les oeufs dans une écuelle. Y ajouter le lait et verser le mélange dans la terrine. Conserver au chaud une heure environ. Ajouter alors la farine. Mélanger bien et former les quenelles. Les jeter dans l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Disposer les quenelles dans un plat coupées en deux dans le sens de la longueur. Arroser avec les 100 g de lard restant que l'on aura fait fondre.

RAMEQUINS AUX OEUFS ET AU JAMBON

Pour 4 personnes. Coupez une tranche de jambon en petits dés. Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole sur feu doux. Cassez-y 8 oeufs. Sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Ajoutez 2 c à soupe de concentré de tomate et le jambon. Mélangez et versez progressivement un verre de lait jusqu'à ce que la préparation prenne une consistance crémeuse. Salez, poivrez, versez dans des ramequins individuels et servez accompagné de tranches de pain de mie dorées au beurre dans la poêle.

RISSOLES AU JAMBON

Pour 4 personnes. Préparation: 15 mn + repos de la pâte. Cuisson: 12 mn. 300 g de pâte brisée, 100 g de jambon braisé, 2 échalotes, 100 de champignons de Paris, 3 c à soupe de crème fraîche, 2 jaunes d'oeuf, sel, poivre, 50 g de beurre, persil, huile à friture.

Préparez la pâte brisée. Laissez-la reposer pendant 1 h au frais. Abaissez la pâte et découpez-la en ronds, en la coupant autour d'un bol retourné. Lavez et nettoyez les champignons. Essuyez-les puis hachez-les finement au couteau ainsi que le jambon. Mettez ce hachis dans un bol avec les échalotes finement hachées, la crème, les jaunes d'oeufs et le beurre ramolli. Salez, poivrez. Malaxez le tout. Déposez au centre de chaque rond de pâte 2 c à soupe du mélange. Humectez le tour. Repliez la pâte en deux en superposant les bords que vous pincerez régulièrement pour les faire adhérer. Peu avant de servir, cuisez à grande friture chaude et servez avec une salade verte.

ROULADES DE JAMBON

Faites fondre à l'huile 2 oignons et 1 gousse d'ail hachés et 6 tomates concassées. Ajoutez 3 poivrons verts en morceaux, sel, poivre, thym, laurier. Laisser mijoter 45 mn, puis refroidir (ceci peut être fait d'avance). Farcissez 4 tranches de jambon de cette préparation. Servez le reste à part en même temps qu'une salade verte.

ROULADES DE JAMBON

4 tranches de jambon cuit. Farce: 100 g de riz cuit à l'eau et refroidi, 1 oeuf dur, 2 tomates, 1 poivron vert, quelques olives dénoyautées, sauce mayonnaise, feuilles de laitue à volonté.

Otez la couenne du jambon. Hachez l'oeuf dur, coupez les tomates en petits morceaux en les épépinant. Faites griller le poivron, pelez-le, épépinez-le et coupez-le en petits morceaux. Mélangez tous ces éléments au riz et aux olives hachées. Assaisonnez avec 1 ou 2 cuillerées de mayonnaise au citron. Farcissez les tranches de jambon de cette préparation, roulez-les et servez-les sur un lit de feuilles de laitue à volonté. Décorez le dessus des roulades de morceaux d'olives.

ROULADES DE JAMBON AU GRUYERE

Pour 4 personnes. Coupez 4 fines tranches de gruyère que vous placez sur 4 tranches de jambon. Poivrez et roulez le jambon sur lui-même pour former une roulade maintenue à l'aide d'un petit bâtonnet. Faites chauffer 80 g de beurre dans une poêle. Délayez 2 c à soupe de moutarde dans 4 c à soupe crème fraîche. Mettez les roulades de jambon dans le beurre bien chaud et laissez cuire cinq minutes à feu vif en retournant les rouleaux à mi-cuisson. Versez dans la poêle le mélange crème- moutarde. Laissez faire un bouillon et servez aussitôt.

ROULADES FARCIES AU RIZ

Pour 6 personnes: 6 tranches de jambon cuit, 300 g de riz cuit à la créole et refroidi, 150 g de gruyère, 150 g de chorizo, 6 c à soupe de mayonnaise, une pincée de curry en poudre.

Mélangez le riz, le gruyère coupé en très petits dés et le chorizo coupé en petits morceaux. Ajoutez la mayonnaise additionnée de curry. Tartinez les tranches de jambon avec ce mélange. Roulez-les.

ROULE DE JAMBON AUX PRUNEAUX

Faire mariner 24 h des pruneaux dans de l'armagnac. Faire revenir 3 oignons émincés. Ajouter 2 verres de vin blanc, 1 bouquet garni, du jus de marinade des pruneaux. Laisser réduire. Mettre 3 pruneaux dénoyautés dans une tranche de jambon de Bayonne épaisse. Farcir également des tranches de lard frais avec des pruneaux. Dans un plat à gratin mettre les roulades de jambon et de lard et le reste des pruneaux. Napper de la sauce passée au chinois. Couvrir d'un papier aluminium. Cuire 20 mn à four chaud.

SALADE AU JAMBON

Pour 6 personnes: 200 g de jambon coupé en cubes, un bulbe de fenouil, un poivron vert, une pomme acide, une demi-botte de cresson. Sauce: 2 cuillerées à soupe de vinaigre, 3 cuillerées à soupe d'huile, 2 cuillerées à soupe de crème, 2 cuillerées à soupe de roquefort écrasé, sel et poivre.

Dans un grand saladier, mettez le roquefort, travaillez-le à la cuillère de bois pour qu'il soit bien souple. Ajoutez le vinaigre, l'huile, la crème, sel et poivre, le fenouil débarrassé de ses feuilles fibreuses et coupé en petits morceaux. Laissez macérer au frais une petite heure. Ajoutez au moment de servir le jambon, le poivron en rondelles, la pomme coupée en cubes et les feuilles de cresson. Ne mélangez qu'au dernier moment.

SALMIGONDIS

C'est à Bayonne qu'on le fait le mieux puisqu'il comporte du jambon du même nom. Si vous en avez les moyens mettez une tranche épaisse de jambon de Bayonne à revenir au fond de votre cocotte. Si vous trouvez que c'est du gâchis, demandez à votre charcutier de vous mettre de côté son prochain os (bien garni) de ce même jambon. Ou bien gardez le vôtre, si vous avez ramené un jambon entier de vos vacances et qu'il touche à sa fin maintenant. Quel que soit le morceau que vous mettrez, le fumet sera le même, inégalable. Ajoutez-y 3 ou 4 petits artichauts dont vous aurez coupé les feuilles, des oignons, haricots verts, carottes, fèves, poivrons doux, gousses d'ail et un bouquet garni. Après avoir fait revenir tout cela à l'huile pendant 1/2 heure, mouillez avec 2 verres de vin blanc. Laissez mijoter 1 heure et ajoutez 2 ou 3 laitues nouvelles et quelques petites tomates. Recouvrez, laissez encore mijoter 1 heure... et mettez-vous à table.

SOUFFLE AU JAMBON 1

Faites tremper quatre biscottes dans un quart de litre de lait chaud, ajoutez-y une cuillerée de beurre et, à l'aide d'une fourchette, réduisez-les en bouillie. Incorporez 150 g de gruyère râpé et 150 g de jambon cuit coupé en dés. Ajoutez trois jaunes d'oeufs et trois blancs battus en neige bien ferme. Salez et poivrez. Beurrez un moule à cheminée. Saupoudrez-le de chapelure et remplissez-le avec votre préparation. Faites cuire au bain-marie une heure. Démoulez et recouvrez avec une sauce tomate.

SOUFFLE AU JAMBON 2

Hachez 400 g de jambon de Paris le plus finement possible. Préparez un quart de litre de béchamel épaisse, laissez-la tiédir et ajoutez une pincée de poivre de Cayenne. Placez-y le jambon haché et un verre de crème fraîche. Incorporez trois jaunes d'oeufs et quatre blancs battus en neige bien ferme. Mettez votre préparation dans un moule beurré. La préparation ne doit pas dépasser les deux-tiers du moule. Mettez dans un four préalablement chauffé et faites cuire à chaleur moyenne pendant 25 minutes.

SOUFFLE AU JAMBON 3

200 g de jambon, 4 oeufs, un quart de litre de lait, 80 g de beurre, 30 g de farine et une verre à liqueur de cognac.

Coupez 50 g de jambon en dés et versez par-dessus le cognac. Préparez un roux blanc avec 30 g de farine, 30 g de beurre et mouillez avec du lait chaud. Assaisonnez. Lorsque la béchamel est bien épaisse, incorporez le reste du jambon passé à la moulinette, ajoutez 50 g de beurre ramolli et continuez à battre la pâte. Ajoutez un à un les jaunes d'oeufs. Beurrez un moule à soufflé. Incorporez à votre préparation le jambon mariné dans le cognac et mélangez doucement de bas en haut les blancs battus en neige bien ferme. Faites cuire au four très doux une demi-heure.

SOUFFLE AU JAMBON ET AU FROMAGE

50 g de beurre, 50 g de farine, 5 oeufs, 100 g de gruyère râpé, 125 g de jambon, 4 dl de lait, sel et poivre.

Faites fondre le beurre dans une casserole, délayez-y la farine, mouillez avec le lait et laissez cuire quelques minutes en remuant. Assaisonnez et incorporez hors du feu les jaunes d'oeufs, le fromage râpé et le jambon haché très finement. Battez les blancs en neige bien ferme et incorporez-les à votre préparation tiédie. Beurrez un moule à soufflé, versez-y l'appareil et faites cuire au four moyen une demi-heure environ. Servez à la sortie du four.

SOUFFLE D'YORK AU COGNAC

Pour 6 personnes: 175 g de jambon d'York, un verre de cognac, trois-quarts de litre de béchamel épaisse, 50 g de beurre, 4 oeufs, sel, poivre, muscade. Préparation: 20 mn. Cuisson: 25 à 30 mn. Macération: 2 h.

Coupez en dés 50 g de jambon d York, pilez le reste, mettez les dés à macérer dans le cognac pendant 2 h. Incorporez dans la béchamel tiède, le jambon pilé, le beurre fondu en crème, les jaunes d'oeufs, les blancs battus en neige et en dernier lieu, les dés de jambon macérés et égouttés. Salez, poivrez, muscadez. Versez l'appareil dans une timbale à soufflé bien beurrée, faites cuire à four moyen environ 30 mn.

SOUFFLE JAMBON FROMAGE A LA CREME

Pour 4 personnes: 4 jaunes et 5 blancs d'oeufs, 250 g de jambon cuit, 80 g de gruyère râpé (Comté ou Emmenthal, 200 g de crème, 1 verre de lait, 30 g de beurre, 20 g de farine, 1 pincée de noix de muscade, sel et poivre.

Hachez très finement le jambon. Par ailleurs, préparez une petite béchamel avec beurre, farine et lait. Ajoutez la crème, les jaunes d'oeufs un à un, puis le gruyère râpé et le jambon. Salez,

poivrez, ajoutez la pincée de muscade. Mélangez bien afin de rendre la préparation très homogène. Lorsque votre four est à bonne température (moyen-doux), battez les blancs d'oeufs en neige très ferme et incorporez-les délicatement au mélange en le soulevant. Beurrez un moule à soufflé. Versez la préparation, qui ne doit remplir que les 2/3 du moule. Passez une lame de couteau mouillée tout autour du moule entre les bords et la préparation (cela lui permet de mieux monter). Mettez le moule assez bas dans le four. Cuire 30 mn environ.

TERRINE DE JAMBON AUX BROCOLIS

Pour 6 à 8 personnes: 500 g de jambon cuit, 100 g de lard de poitrine fumé, sel, 1 c à soupe de poivre rose, 3 oeufs

entiers + 2 blancs, 200 g de crème fraîche, 300 g de choux brocolis, bardes de lard.

Passez le jambon au mixeur avec le lard. Salez (peu) et ajoutez le poivre rose. Incorporez les oeufs entiers, puis, délicatement les blancs battus en neige et la crème. Nettoyez les brocolis et divisez-les en petits bouquets. Faites-les pocher 5 mn à l'eau frémissante salée. Tapissez une terrine de bardes de lard. Remplissez-la de farce et de petits bouquets de brocolis que vous disposerez verticalement. Couvrez la terrine et faites cuire 1 h 30 à four moyen (180° C, th 3) au bain-marie. Servez froid avec une sauce vinaigrette. Vous pouvez remplacer les brocolis par des bouquets de chou-fleur.

TERRINE DE JAMBON AUX HERBES

Pour 6 à 8 personnes: 400 g de jambon cuit (moitié en talon, moitié en tranches), 2 oeufs, 400 g de chair à saucisse, 150 g de lard gras, 150 g d'épinards, une poignée de basilic haché, une poignée de persil haché, sel, poivre, bardes de lard, 100 g de gelée.

Passez les talons de jambon au hachoir. Mélangez 2 oeufs battus à ce hachis. Partagez-le ensuite en deux moitiés. A la première, ajoutez la chair à saucisse et assaisonnez. A la deuxième, incorporez le lard gras haché, les épinards, le basilic et le persil hachés. Salez et poivrez les deux farces. Tapissez une terrine de bardes de lard, remplissez-la de farces (avec et sans herbes) et de tranches de jambon en couches alternées. Recouvrez de bardes et faites cuire 1 h 30 à four chaud au bain-marie. Au sortir du four, coulez la gelée dans la terrine. Attendez un jour avant de l'entamer.